2.008 Nátierka cibuľová
l00 porcií

Receptúra

Potravina	Veková skupina							
	A		B		C		D	
Hmotnosť v kg, 1, ks								
	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá
cibuľa	0,50	0,42	0,60	0,51	0,80	0,68	1,00	0,85
maslo	1,00	1,00	1,20	1,20	1,40	1,40	1,60	1,60
vajcia	5	0,25	7	0,35	11	0,55	14	0,70
uhorky sterilizované b. n.	0,30	0,27	0,35	0,32	0,45	0,40	0,50	0,45
jogurt biely	0,20	0,20	0,30	0,30	0,40	0,40	0,45	0,45
pažítka	0,05	0,04	0,05	0,04	0,10	0,08	0,10	0,08
soľ	0,02	0,02	0,03	0,03	0,04	0,04	0,05	0,05
hmotnosť porcie v g	20		26		32		40	

Výrobný postup

Maslo vymiešame s jogurtom, pridáme očistenú na drobno pokrájanú cibuľu, na tvrdo uvarené a postrúhané vajcia, postrúhané sterilizované uhorky. Spolu všetko vyšľaháme do peny. Dochutíme soľou a dobre umytou, posekanou pažítkou.

Nutričné zloženie 1 porcie

veková skupina	energetická hodnota		bielkoviny	tuky	kyselina linolová	sacharidy	vláknina	vápnik	železo	vitamíny				
										A	B_1	B_2	C	E
	kJ	kcal	g	g	g	g	g	mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg
A	341	82	0,54	8,6	0,0	0,8	0,1	9,0	0,1	0,059	0,0	0,0	1,0	0,0
B	414	99	0,73	10,4	0,0	0,9	0,2	11,7	0,1	0,072	0,0	0,0	1,2	0,0
C	495	119	1,07	12,3	0,0	1,3	0,2	16,1	0,2	0,090	0,0	0,0	1,8	0,0
D	572	137	1,31	14,1	0,0	1,5	0,3	18,8	0,3	0,104	0,0	0,0	2,0	0,0